

ΣΤΗΝ ΑΓΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ

ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ - ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2011
ΔΙΜΗΝΙΑΙΟ ΕΝΤΥΠΟ
ΠΑΝΑΓΙΑΣ ΠΑΡΑΒΟΥΝΙΩΤΙΣΣΑΣ

ΕΤΟΣ 3^ο
Αρ.Φύλλου 14
ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ

Ο Νοέμβριος



Νοέμβριος σπορέας, χειρόγραφο του 1346 Ι. Μ. Βατοπεδίου, Αγ. Όρους



Οι Πλειάδες, ερυθρόμορφη υδρία του 5ου π. Χ. αιώνα, Εθνικό Αρχαιολογικό μουσείο Αθηνών

Ο Νοέμβριος είναι ο ενδέκατος μήνας του Γρηγοριανού ημερολογίου, με διάρκεια 30 ημερών. Το όνομά του είναι ο εξελληνισμένος τύπος του λατινικού November, (από το novem, που σημαίνει εννέα 9).

Ο Όμηρος, ο Ησίοδος και ο Πτολεμαίος αναφέρουν στα έργα τους ότι η δύση του αστερισμού των Πλειάδων (της γνωστής Πούλιας) λίγο μετά τη δύση του ηλίου (περίπου στις 3 Νοεμβρίου) σηματοδοτούσαν την επιδείνωση του καιρού και το τέλος των θαλασσινών ταξιδιών, λόγω των ισχυρών ανέμων.

Ο Νοέμβριος ονομάζεται από τον λαό και «Σποριάς», επειδή είναι κυρίως ο μήνας της σποράς των δημητριακών και των οσπρίων. Τον ονομάζουν όμως και «Μεσοσπορίτη», επειδή οι αγρότες σε πολλές περιοχές της πατρίδας μας βρίσκονται στη μέση της σποράς, με σπαρμένα τα μισά χωράφια τους, έχοντας αρχίσει από τον Οκτώβριο-που και αυτός ονομάζεται Σποριάς. Άλλα ονόματα για το Νοέμβριο είναι και τα: «Βροχάρης» (για τις βροχές του), «Ανακατωμένος» (για τις ακατάστατες καιρικές συνθήκες του, αλλά και «Χαμένος». «Σκιγιάτης» (από τη σκιά, τη νύχτα), «Κρασόμηνας» (επειδή ανοίγουν τα καινούρια κρασιά), Αρχαγγελίτης, επειδή γιορτάζουν οι Αρχάγγελοι Μιχαήλ και Γαβριήλ. Τέλος Αγιομηνάς, Φιλιπιάτης και Αντριάς.

Το μάζεμα της ελιάς
Χατζημιχαήλ

Ο Νοέμβριος είναι ο συγκομιδή της ελιάς, και καρπού. Είναι μια αγροτική δουλειά. ένα μεγάλο πανηγύρι αγρότες, γιατί οι ελαιώνες γεμίζουν με κόσμο, άντρες, γυναίκες, νέους και παιδιά.



Έργο του λαϊκού ζωγράφου Θεόφιλο

μήνας όπου αρχίζει και η του ευλογημένου αυτού δέντρου κοπιαστική και απαιτητική Παρόλα αυτά, όμως, καταλήγει σε και γιορτή χαράς για τους

Πηγές-Βιβλιογραφία : Άλκη Κυριακίδου-Νέστορος: Οι 12 μήνες, Τα λαογραφικά, Εκδ. Μάλλιαρης-Παιδεία, Β' Έκδοση, 1986. Εφημερίδα Η Καθημερινή, Επτά Ημέρες, Κυριακή, 4 Νοεμβρίου 2001/ Αφιέρωμα στο μήνα Νοέμβριο



Οι ευζώνοι που φοράνε τη φουστανέλα της προεδρικής φρουράς πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 1,90 μ . και να ζυγίζουν 90 κιλά χωρίς τη στολή !!

Μοιράσου

Τσαρούχια

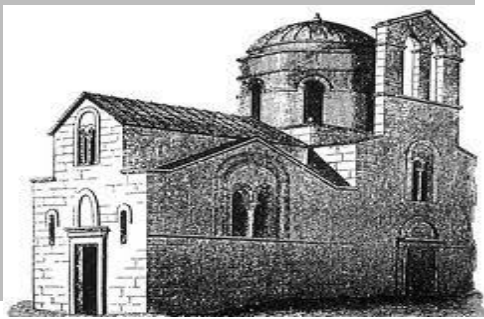
Τα τσαρούχια βαραίνουν τα πόδια του τσολιά με 3 επιπλέον κιλά . Κατασκευασμένα από δέρμα και ξύλο , έχουν από 60 έως 120 καρφιά στη σόλα τους

Φουστανέλα

Η επίσημη λευκή φουστανέλα αποτελείται από δύο ανεξάρτητα κομμάτια , που συρράπτονται κατά το ντύσιμο . Το καθένα έχει 200 δίπλες , δηλαδή συνολικά 400 , που συμβολίζουν τα 400 χρόνια σκλαβιάς των Ελλήνων στους Τούρκους. Η φουστανέλα του τσολιά ζυγίζει 3,5 κιλά ! Εάν προστεθούν κι όλα τα υπόλοιπα στη στολή , φτάνει τα 16 κιλά.

Στην εκκλησία

Την εκκλησία αγαπώ - τα εξαπτέρυγά της,
τ' ασήμια των σκευών, τα κηροπήγιά της,
τα φώτα, τες εικόνες της, τον άμβωνά της.



Εκεί σαν μπω, μες σ' εκκλησία των Γραικών·
με των θυμιαμάτων της τες ευωδίες,
με τες λειτουργικές φωνές και συμφωνίες,
τες μεγαλοπρεπείς των ιερέων παρουσίες
και κάθε των κινήσεως τον σοβαρό ρυθμό-
λαμπρότατοι μες στων αμφίων τον στολισμό-
ο νους μου παίρνει σε τιμές μεγάλες της φυλής
μας, στον ένδοξό μας Βυζαντινισμό.

Κωνσταντίνος Π. Καβάφης

Τι συμβολίζει το θυμιατό; Αντιστοιχίσε.

Το θυμιατό που ενώ έχει μέσα *
του το κάρβουνο δεν καίγεται

Το θυμίαμα *

Το καπάκι (κούπωμα) *

Οι αλυσίδες *

Τα κουδουνάκια *

Ο ήχος των κουδουνιών *

α) την ευωδία του Αγίου Πνεύματος

β) την Αγία Τριάδα

γ) το κήρυγμα των Αποστόλων

που ανατάραξε την οικουμένη

δ) τη σκέπη του Αγίου Πνεύματος

ε) τους 12 Αποστόλους

στ) την Παναγία μας, που δέχθηκε μέσα της
τον Χριστό και δεν κάηκε

Πώς να φτιάξετε Κόλλυβα: Προετοιμασία (Για κόλλυβα με ένα σακουλάκι



στάρι): Την παραμονή που θα τα φτιάξετε μουλιάζετε το στάρι σε μια λεκάνη με νεράκι, για να στραγγίσουν καλά όλο το βράδυ. **Εκτέλεση:**

Βράζω στην χύτρα ταχύτητας το στάρι με αρκετό νεράκι για μια ώρα. Σε συμβατική κατσαρόλα θέλει μιάμιση ώρα, αλλά καλό είναι να ελέγχουμε το στάρι να είναι λίγο σκασμένο και όχι πάρα πολύ μαλακό, έχει σημασία. Μόλις βράσει το σουρώνουμε. Αν

θέλετε το ζουμί για κολλυβόζουμο το κρατάτε σε μια άλλη χύτρα. Το στάρι το απλώνετε σε μια χονδρή πετσέτα κουζίνας να στραγγίσει. Μπορεί να χρειαστεί να το απλώσετε και σε δεύτερη. Στο άπλωμα χρησιμοποιούμε μεγάλο κουτάλι κουζίνας και αποφεύγουμε ανακατέματα με τα χέρια.

Άλλα υλικά: Ετοιμάζουμε τα υπόλοιπα υλικά. Θα χρειαστούμε ξηρούς καρπούς, τρίμμα φρυγανιάς και κανέλλα, και λίγο αλεύρι. Εγώ χρησιμοποίησα ξηρούς καρπούς σε συσκευασίες 200 γραμμαρίων: αμύγδαλα ασπρισμένα, λίγα φουντούκια, καρύδια, λίγο κουκουνάρι, σταφίδες ξανθές και μαύρες. Μαλακώνω τις σταφίδες βρέχοντάς τες σε ένα μπολάκι με λίγο νερό και τις στραγγίζω και αυτές σε μια πετσετούλα. Χονδροκόβω τους ξηρούς καρπούς. Τα αμύγδαλα τα βάζω λίγο στον φούρνο να ροδίσουν (στους 150 βαθμούς 5-10 λεπτά το πολύ) και όταν σβήσω τον φούρνο, όσο είναι ζεστός αφήνω λίγο μέσα και τους υπόλοιπους ξηρούς καρπούς να ζεσταθούν να μην έχουν υγρασία. Γενικά το μυστικό είναι να μην κρατάνε τα υλικά πολλή υγρασία. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι ρίχνω 4-5 κουταλιές αλεύρι και το καβουρντίζω, ανακατεύω γύρω -γύρω συνέχεια με μια ξύλινη κουτάλα ίσα να σκουρύνει λιγάκι να γίνει λίγο μπεζ και να μυρίσει όμορφα από το καβουρντισμα. Προσοχή: αν το αφήσετε παραπάνω γίνεται καφέ ανοιχτό και χαλάει πικρίζει. Το αφήνετε στην άκρη να κρυώσει για το στόλισμα.

Εκτέλεση: Παίρνουμε μια βαθειά λεκάνη και μέσα αδειάζουμε το στάρι, ρίχνουμε μέσα και το τρίμμα φρυγανιάς και ανακατεύουμε. Η φρυγανιά ρουφάει και το τελευταίο ίχνος υγρασίας και κάνει τα κόλλυβα να μη σβολιάζουν. Ρίχνω και τρεις κουταλιές της σούπας κανέλλα να μυρίσει όμορφα, και μετά προσθέτω τις σταφίδες και όλους τους ξηρούς καρπούς ανακατεύοντας καλά με την ρηχή κουτάλα της κουζίνας. Αδειάζω τα κόλλυβα σε μια γυάλινη πιατέλα μεγάλη λίγο βαθειά και ανοιχτή δίνοντάς τους σχήμα σφαιρικό. Από πάνω ρίχνω το αλεύρι το καβουρντισμένο κάνοντας έτσι μια κάλυψη ώστε η ζάχαρη άχνη στο τέλειωμα να μη λασπώσει τα κόλλυβα και να είναι όλα αφράτα.

Στόλισμα: Πασπαλίζουμε ζάχαρη άχνη από πάνω αφού τα καλύψουμε με την άχνη (ένα σακουλάκι μου πήρε εμένα). Παίρνουμε κουφέτα για μνημόσυνο (έτσι τα ζητάμε, είναι άλλα για γάμους και αρραβώνες!) και ασημένια κουφετάκια ειδικά για το στόλισμα. Μπορείτε να κρατήσετε λίγο απο τους ξηρούς καρπούς – ολόκληρα αμύγδαλα και καρύδια που είναι πιο όμορφα, ή σταφίδες, και αφήνετε την αγάπη σας να δημιουργήσει. ΠΗΓΗ: nisteia.wordpress.com



Ο Δεκέμβριος, ο δωδέκατος μήνας του χρόνου, ο πρώτος του Χειμώνα. Ο μήνας αυτός έχει διάφορες ονομασίες: Δεκέμβρης ή Δεκέμηρης, Γιορτινός (λόγω των πολλών εορτών), Αϊ-Νικολιάτης, Χριστουγεννιάτης, Χριστουγεννάς, Χιονιάς, Ασπρομηνάς. Είναι γεμάτος με γιορτές: της Αγίας Βαρβάρας στις 4, του Αγίου Σάββα στις 5, του Αγίου Νικολάου στις 6, της Γέννησης του Χριστού στις 25, Εμμανουήλ στις 26, του Αγίου Στεφάνου στις 27.

Παροιμίες που αναφέρονται στον μήνα Δεκέμβριο:

1. Δεκέμβριος, Χριστού γέννηση και καλός μας Χρόνος.
2. Να 'ναι Χριστούγεννα στεγνά, τα Φώτα χιονισμένα, και τα Λαμπρά βρεχούμενα, αμπάρια γιομισμένα.
3. Απ' τα Νικολοβάρβαρα αρχίζει ο χειμώνας.
4. Βαρβάρα βαρβαρώνει (το κρύο), αϊ Σάββας σαβανώνει, αϊ Νικόλας παραχώνει
5. Αγια Βαρβάρα μίλησε και Σάββας αποκρίθει κι Αγιονικόλας έτρεξε να πάει να λειτουργήσει.

Στη νηστεία των Χριστουγέννων γίνεται κατάλυση ιχθύος όλες τις ημέρες από 15^η Νοεμβρίου έως τη 17η Δεκεμβρίου (εκτός Τετάρτης-Παρασκευής),. Επίσης, την ημέρα των Εισοδίων της Θεοτόκου γίνεται κατάλυση ιχθύος κι ας είναι ημέρα Παρασκευή. Όπως σε όλες τις νηστείες, δεν επιτρέπεται η κατάλυση κρέατος, αυγών και γαλακτοκομικών προϊόντων. Φυσικά, τη σωματική νηστεία οφείλουμε να συνοδεύουμε με πνευματική εγρήγορση, προσευχή και ελεημοσύνη προς τους άπορους αδελφούς μας.

- Στις 8 Νοεμβρίου θα γίνει θ. λ. στον Ι. Ν. Αγίων Ασωμάτων.
- Στις 10 Νοεμβρίου Τρίτη, η ενορία μας διοργανώνει προσκύνημα στην Ι. Μ. προφ. Ηλία και Οσίου Λουκά Λειβαδιάς. Τιμή: 25€ - αναχώρηση: 6:00 π.μ.
- Κάθε Τρίτη , τελείται Παράκληση – Ομιλία / ώρα 16:00 – 18:00
- Κάθε Σάββατο γίνεται ΚΑΤΗΧΗΤΙΚΟ για παιδιά 4 έως 17 ετών /ώρα 11:00-13:00

ΣΤΗΝ ΑΓΚΑΛΙΑ ΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ
ΔΙΜΗΝΙΑΙΟ ΕΝΤΥΠΟ
ΕΝΟΡΙΑΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ ΠΑΡΑΒΟΥΝΙΩΤΙΣΣΑΣ
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΙΕΡΕΑΣ Π. ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΡΑΜΑΝΤΑΝΑΚΗΣ
ΤΗΛ. 6939187930
ΣΥΝΤΑΣΣΕΤΑΙ ΥΠΟ ΤΩΝ ΚΑΤΗΧΗΤΡΙΩΝ
ΜΑΡΙΑ ΠΡΕΣΒΥΤΕΡΑ-ΦΙΛΟΛΟΓΟΣ
ΜΑΛΑΜΑΤΕΝΙΑ ΚΙΑΚΗ-ΘΕΟΛΟΓΟΣ ΒΑΣΙΛΙΚΗ ΨΩΜΑ-ΦΙΛΟΛΟΓΟΣ
ΓΕΩΡΓΙΑ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ – ΜΑΡΙΑΝΝΑ ΚΟΥΡΟΥΠΗ